



Passo delle Mule Nero d'Avola 2024

Profumi di amarena, prugna, frutti scuri e spezie dolci caratterizzano il bouquet. Al palato è caldo, pieno e avvolgente, con tannini morbidi e un finale lungo e profondo. Un Nero d'Avola intenso ma armonico.

Produttore	Duca di Salaparuta
Categoria	Vino rosso
Paese	Italia
Regione	Sicilia
Classificazione	DOC
Annata	2024
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.0 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2030
Vitigni	Nero d'Avola
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	323535
Adatto a	Carne alla griglia, Pasta, Agnello, Selvaggina

Vinificazione

Passo delle Mule nasce da uve Nero d'Avola mature, provenienti dalla Tenuta Suor Marchesa. La fermentazione con lunga macerazione è seguita dalla malolattica; poi il vino affina in botti di rovere che gli donano struttura e speziatura. Riposa in bottiglia prima della commercializzazione.

Terroir

La tenuta Suor Marchesa si trova a Riesi, nel centro della Sicilia, su una dolce collina ben esposta ai venti, dove le estati sono molto calde e gli inverni miti e brevi. La Tenuta si trova nel cuore caldo e asciutto della Sicilia, su suoli calcareo-argillosi ideali per il Nero d'Avola.

Storia

Duca di Salaparuta è una delle realtà enologiche più storiche e al tempo stesso più dinamiche d'Italia. Fondata nel 1824 da Giuseppe Alliata, Duca di Salaparuta, segnò l'inizio di una visione qualitativa profondamente radicata nella cultura e nel paesaggio siciliano. L'etichetta, firmata da Mimmo Pintacuda, celebra la forza del paesaggio interno dell'isola – autentico, potente, identitario.

